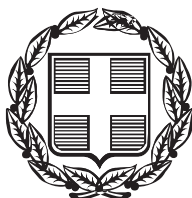


ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΠΡΩΤΟ **Αρ. Φύλλου 116**

7 Απριλίου 2000

ΠΡΟΕΔΡΙΚΟ ΔΙΑΤΑΓΜΑ ΥΠ' ΑΡΙΘ. 133

Σύσταση διπλώματος Προϊσταμένου Αρχιθαλαμηπόλου Εμπορικού Ναυτικού, ειδικά προσόντα υποψηφίων για την απόκτησή του και παρεχόμενο από αυτό δικαίωμα υπηρεσίας στα πλοία.

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

α) Τις διατάξεις των άρθρων 2, 74 εδαφ. β΄, 75, 76 παραγρ. 2, 77 και 81 του Ν.Δ. 187/73 «Περί Κώδικος Δημοσίου Ναυτικού Δικαίου» (Α 261).

β) Τις διατάξεις του Π.Δ. 394/86(Α 176), όπως τροποποιήθηκε με τα Π.Δ. 434/89(Α 188) και 307/91(Α 105).

γ) Το γεγονός ότι από τις διατάξεις του παρόντος δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού.

δ) Τη γνωμοδότηση του Συμβουλίου Εμπορικού Ναυτικού αριθ. 345/3-3-2000.

ε) Τη γνωμοδότηση του Συμβουλίου της Επικρατείας αριθ. 174/2000 με πρόταση του Υπουργού Εμπορικής Ναυτιλίας, αποφασίζουμε:

Άρθρο
Δίπλωμα Προϊσταμένου Αρχιθαλαμηπόλου Εμπορικού Ναυτικού

Συνιστάται αποδεικτικό ναυτικής ικανότητας με τον τίτλο «Δίπλωμα Προϊσταμένου Αρχιθαλαμηπόλου Εμπορικού Ναυτικού», το οποίο εντάσσεται στην Κατηγορία Υπηρεσίας Διαμερισμάτων του Κλάδου Προσωπικού Γενικών Υπηρεσιών.

Άρθρο 2
Ειδικά προσόντα

Τα ειδικά προσόντα που απαιτούνται για την απόκτηση διπλώματος Προϊσταμένου Αρχιθαλαμηπόλου Εμπορικού Ναυτικού, είναι τα εξής:

α) Απολυτήριο τίτλο εξαταξίου Γυμνασίου ή Λυκείου ή ισότιμου προς αυτά.

β) 12 μηνη θαλάσσια υπηρεσία ως Αρχιθαλαμηπόλου σε επιβατηγά πλοία, μετά την απόκτηση του πτυχίου Αρχιθαλαμηπόλου.

γ) Επιτυχής δοκιμασία σε εξετάσεις μετά την συμπλήρωση της 12 μηνης θαλάσσιας υπηρεσίας.

Άρθρο 3
Εξεταστικοί περίοδοι

Οι εξετάσεις για απόκτηση του διπλώματος Προϊσταμένου Αρχιθαλαμηπόλου Εμπορικού Ναυτικού διενεργούνται μία φορά το χρόνο κατά την χρονική περίοδο από 1/11 έως 31/3.

Άρθρο 4
Εξετάσεις υποψηφίων

1. Τα εξεταστέα μαθήματα και η εξεταστέα ύλη των υποψηφίων για την απόκτηση διπλώματος Προϊσταμένου Αρχιθαλαμηπόλου Ε.Ν. καθώς και ο τρόπος και η διάρκεια εξέτασης κάθε μαθήματος, καθορίζονται στο συνημμένο στο παρόν Παράρτημα.

2. Ως προς τη συγκρότηση των εξεταστικών Επιτροπών καθώς και τα καταβαλλόμενα εξέταστρα, τα έξοδα εργαστηριακού - υγειονομικού ελέγχου, ισχύουν τα προβλεπόμενα κάθε φορά για την απόκτηση πτυχίου Αρχιθαλαμηπόλου Ε.Ν.

Άρθρο 5
Δικαίωμα υπηρεσίας στα πλοία

Οι κάτοχοι διπλώματος Προϊσταμένου Αρχιθαλαμηπόλου Ε.Ν. δικαιούνται να ναυτολογούνται ως Προϊστάμενοι Αρχιθαλαμηπόλοι σε επιβατηγά πλοία.

Άρθρο 6
Τροποποιητικές διατάξεις

Η διάταξη του άρθρου 2 παραγρ. 1 στοιχ. α του Π.Δ. 434/89 (Α 188), αντικαθίσταται ως εξής:

« α. Πτυχίο Αρχιθαλαμηπόλου Ε.Ν.

Ναυτολόγηση ως αρχιθαλαμηπόλου στα επιβατηγά πλοία».

Άρθρο 7
Μεταβατικές διατάξεις

1. Υποψήφιοι κάτοχοι, μέχρι τη δημοσίευση του παρόντος, πτυχίου Αρχιθαλαμηπόλου Ε.Ν. που τυγχάνουν: (α) απόφοιτοι Γυμνασίου ή τρίτης τάξης Γυμνασίου παλαιού τύπου και (β) Δημοτικού σχολείου, δύνανται να συμμετέχουν στις εξετάσεις για απόκτηση διπλώματος Προϊσταμένου Αρχιθαλαμηπόλου Ε.Ν. μέχρι 31-12-2001, εφόσον έχουν συμπληρώσει τρία (3) ή πέντε (5)ετή θαλάσσια υπηρεσία αντίστοιχα, ως Προϊστάμενοι Αρχιθαλαμηπόλοι ή Αρχιθαλαμηπόλοι σε επιβατηγά πλοία μετά την απόκτηση του πτυχίου του Αρχιθαλαμηπόλου Ε.Ν.

2. Οι κάτοχοι, μέχρι τη δημοσίευση του παρόντος, πτυχίου Αρχιθαλαμηπόλου Ε.Ν., δύνανται να ναυτολογούνται σε επιβατηγά πλοία ως Προϊστάμενοι Αρχιθαλαμηπόλοι, μέχρι 31-12-2002.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Εξεταστέα μαθήματα υποψηφίων Προϊσταμένων Αρχιθαλαμηπόλων Ε.Ν.

Α/Α	ΜΑΘΗΜΑΤΑ	ΤΡΟΠΟΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΕΞΕΤΑΣΗΣ
1.	ΕΛΛΗΝΙΚΑ	ΓΡΑΠΤΗ	ΔΥΟ ΩΡΕΣ
2.	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ	Ο ΑΝΑΓΚΑΙΟΣ ΧΡΟΝΟΣ
3.	ΑΓΓΛΙΚΑ ή ΓΑΛΛΙΚΑ ή ΙΤΑΛΙΚΑ	ΓΡΑΠΤΗ & ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ	ΔΥΟ ΩΡΕΣ Ο ΑΝΑΓΚΑΙΟΣ ΧΡΟΝΟΣ

Ι) ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Ανάπτυξη θέματος (έκθεση) σχετικά με την εμπορική ναυτιλία, την ειδικότητά τους, τις θαλάσσιες μεταφορές και τον τουρισμό.

Παρατηρήσεις:

α. Δίνεται ένα θέμα, το οποίο υποχρεούνται να αναπτύξουν οι υποψήφιοι.

β. Η επιλογή του θέματος γίνεται από την εξεταστική επιτροπή, λίγο πριν την έναρξη των εξετάσεων.

γ. Στην έκθεση εξετάζεται η λογική σειρά κατάταξης των νοημάτων, η σύνταξη και η ορθογραφία του κειμένου.

δ. Η βαθμολογία είναι από 0 έως 20.

ΙΙ) ΑΓΓΛΙΚΑ ή ΓΑΛΛΙΚΑ ή ΙΤΑΛΙΚΑ

Α. Γραπτή εξέταση

1.Γραφή καθ΄ υπαγόρευση και μετάφραση είκοσι (20) περίπου στίχων Αγγλικού ή Γαλλικού ή Ιταλικού κειμένου από ναυτιλιακό ή τουριστικό βιβλίο, περιοδικό ή εφημερίδα.

2. Κατάρτιση πλήρους εδεσματολογίου στη ξένη γλώσσα.

Β. Προφορική εξέταση.

Υποβολή γενικής φύσεως ερωτήσεων για διαπίστωση της ευχέρειας της Αγγλικής ή Γαλλικής ή Ιταλικής γλώσσας καθώς και υποβολή ερωτήσεων σε θέματα σχετικά με την πιο πάνω γραπτή εξέταση

Παρατηρήσεις

α. Κάθε μία από τις παραγράφους 1 και 2 της γραπτής εξέτασης βαθμολογείται χωριστά από 0 έως 20 και ο μέσος όρος του αθροίσματος των επί μέρους βαθμολογιών αποτελεί το βαθμό της γραπτής εξέτασης.

β. Τον τελικό βαθμό του μαθήματος αποτελεί ο μέσος όρος του αθροίσματος της γραπτής και προφορικής βαθμολογίας.

γ. Η επιλογή των θεμάτων, που εξετάζονται οι υποψήφιοι, γίνεται από την εξεταστική επιτροπή λίγο πριν την έναρξη των εξετάσεων.

ΙΙΙ) ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

1) Γενικά καθήκοντα και υποχρεώσεις του Προϊσταμένου Αρχιθαλαμηπόλου Ε.Ν.

2) Γενικά καθήκοντα και προσόντα Αρχιθ/λων (MAITRE) - Τραπεζοκόμων - Οινοχόου - Επίκουρων

3) Υποδοχή και τακτοποίηση επιβατών στη τραπεζαρία

4) Ιεραρχική διάταξη - καθορισμός θέσεων σε:

-Επίσημα γεύματα - δείπνα

-Φιλικά γεύματα-δείπνα

5) Οργάνωση σερβιρίσματος ΜΠΑΝΚΕ (BANOUETS)

6) Διακόσμηση τραπεζαρίας και τραπεζιών γενικώς

7) Τρόποι σερβιρίσματος:

- Γαλλικός τρόπος
- Αγγλικός τρόπος
- Ρωσσικός τρόπος

8) Τρόπος σύνταξης ΜΕΝΟΥ-ΤΑΜΠΛ ΝΤΟΤ (TABLE DHOTE) και ΑΛΑ ΚΑΡΤ (ALA CARTE)

9) Παράδειγμα ΑΠΛΟΥ και ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΟΥ ΜΕΝΟΥ ΑΛΑ ΚΑΡΤ και ΤΑΜΠΛ ΝΤΟΤ - (ΓΕΥΜΑ - ΔΕΙΠΝΟ) - ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΑ ΚΡΑΣΙΑ.

10) ΜΕΝΟΥ ΒΕΤΖΕΤΑΡΙΑΝ (VEGETARIAN)

11) Μεγάλος μπουφές για ορθίους-περιεχόμενο αυτού
Μεγάλος μπουφές για καθήμενους -περιεχόμενο αυτού

12) Μέθοδοι κοπής διαφόρων κρεάτων και ψαριών από το βοηθητικό τραπέζι ή από την πιατέλα στο πιάτο του επιβάτη

13) Διάταξη ποτηριών (κρασιού λευκού -κρασιού κόκινου-νερού-σαμπάνιας-κρασιού ορεκτικού)

14) Διάφορες παρασκευές φλαμπέ

15) Ονοματολογία και τρόπος σερβιρίσματος - ειδικών εδεσμάτων-αστακού-σαλιγκαριών-χαβιάρι κ.λ.π.

16) Παράθεση τσαγιού κατά το Ρωσσικό τρόπο
» » » τον Αγγλικό »

17) Παράδειγμα πρωϊνού:

- CONTINENTAL (κλασσικό)
- ΑΓΓΛΟΣΑΞΩΝΙΚΟ ή ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΟ στην τραπεζαρία
- Σε στυλ μπουφέ στην τραπεζαρία
- Στα δωμάτια

18) Εκδρομικό πρόγευμα

19) Οι όροι του μαγειρίου

20) Βάρη και ποσότητες των:
κρέατα-ψάρια-κυνήγι-πουλερικά-κρέατα κρύα-σούπες-ζυμαρικά-ρύζι-χορταρικά-πατάτες

21) Γνωριμία των τροφών:

-ΒΟΔΙΝΟ-ταξινόμηση των τεμαχίων, χρήση των κυριότερων τεμαχίων και τρόπος παρασκευής

-ΜΟΣΧΑΡΙ-ταξινόμηση των τεμαχίων, χρήση των κυριότερων τεμαχίων και τρόπος παρασκευής

-ΧΟΙΡΙΝΟ- ταξινόμηση των τεμαχίων, χρήση των κυριότερων τεμαχίων και τρόπος παρασκευής

-ΠΡΟΒΑΤΟ και ΑΡΝΙ- ταξινόμηση των τεμαχίων, χρήση των κυριότερων τεμαχίων και τρόπος παρασκευής

-ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ- ταξινόμηση των τεμαχίων, χρήση των κυριότερων τεμαχίων και τρόπος Παρασκευής

22) Οι κυριότερες παρασκευές των:
ψάρια-οστρακοειδή-κοχυλοειδή

23) Οι βάσεις της μαγειρικής Φον (Fonds)

24) Βάσεις των σαλτσών

- Ισπανική-espagnole
- Ντεμι γκλας-demi glaces

Μερικά παράγωγα

- Σάλτσα άσπρη-sauce blanche

Μερικά παράγωγα

- Σάλτσα με κρασί-Σος βεν μπλαν-sauce vin blanc
- Σάλτσα βουτύρου Ολλανδέζα-sauce Hollandaise

Μερικά παράγωγα

- Σάλτσα μαγιονέζα-sauce mayonnaise

Μερικά παράγωγα

25) Πάστες-ζυμαρικά-ρύζι
Τρόποι παρασκευής τους

26) Σούπες-(potages)

- Διαυγείς-(clair)
- Δεμενες-(liers)
- Με βάση ολοκληρες-σιμιγδάλι-ρύζι-κριθαράκι-κ.λ.π. (potage a base de cereales entieres)

- Σούπα χορταρικά όχι περασμένα-σίτα
(potage aux legumes non pase)
- Σούπες κρέμα και βελουτέ
(potage créme et veloute)
- Σούπες ειδικές (potages speciaux)
Ενδιαφέροντα παραδείγματα ονομασίας:
Σούπα-κρεσι (crecy) από καρότα
Σούπα-παρμαντιε (parmantier) από πατάτες
Σούπα-σεν ζερμέν (saint germain) από μπιζέλια
27) Ορεκτικά κρύα-(hors d' oeuvres froids)
Ορεκτικά ζεστά-(hors d' oeuvres chauds)
Ορεκτικά πλούσια-(hors d'oeuvres riches)
28) Αυγά- τρόπος παρασκευής τους
29) Κυριότερες παρασκευές χορταρικών
» » πατατών
30) Διάφορες παρασκευές βουτύρου
31) Μερικές γαρνιτούρες για κρέατα
32) Μερικές γαρνιτούρες για ψάρια
33) Ζύμες-(pates)-χρήση τους
- ζύμη μπριζέ-(pate brize)
- ζύμη φεϊγετε-(pate feuillettes)
- ζύμη α φριρ-(pate a frire)
- ζύμη για κρέπες (pate a crepes)
34) Γλυκίσματα
- Ζεστά
- Κρύα
- Παγωμένα
- Μερικές σάλτσες ζεστές-κρύες
- Κρέμα πατισιέρ (créme patissiere)
- Κρέμα καραμελέ (créme ranversee ou caramel)
35) Οινοποίηση
-Ζύμωση (βράσιμο) του μούστου
36) Τρόπος παραγωγής των:
- κοκκινέλι κρασί
- κόκκινο-μαύρο κρασί
- γλυκό κρασί
37) Τρεις βασικές οικογένειες των κρασιών, πως τις αποκτούμε - αλκοολική τους δύναμη:
- επιτραπέζια κρασιά -λευκά-ροζέ-κόκκινα
- αφρώδη
- ενδυναμωμένα-λευκά-κόκκινα.
38) Ποια κρασιά η επίδραση του χρόνου τα κάνει καλύτερα και γιατί;
39) ΄Οταν λέμε ότι το κρασί έχει 12 βαθμούς οινόπνευμα, τι εννοούμε;
40) Ποια κρασιά μπορούν να παλαιωθούν (κόκκινα-λευκά-ροζέ).
41) Ποιες κλιματολογικές συνθήκες καθορίζουν την ποιότητα των κρασιών.
42) Τι διαβεβαιώνει η ειδική σφραγίδα στα γαλλικά κρασιά (appelation controle-grand crus-mis en boutelles au chateu).
43) Είδος κρασιού που συνοδεύει τα
- ορεκτικά
- σούπα και ορεκτικά
- ψάρια
- αντρε
- πουλερικά ψητά-κρέατα λευκά
- πλούσια κρέατα ψητά κρέατα κόκκινα και κυνήγια
- τυριά
- γλυκίσματα και φρούτα.
44) Σαμπάνια
-Τρόπος απόκτησης του ανθρακικού
-Γνωρίσματα σαμπάνιας BRUT
45) Γνωρίσματα των:
- SHERRY
- MARSALA
- PORTO
- ΜΑΔΕΡΑ
46) Παρασκευή των:
- Κονιάκ - Cognac
- Μπράντι - Branty
47) Παρασκευή μπράντι από φρούτα
48) Παρασκευή ιταλικού βερμούτ
49) Παρασκευή γαλλικού βερμούτ
50) Ονοματολογία διάφορων ποτών και τρόπος παρασκευής τους:
- AKUAVIT (ακουαβιτ)
- VODKA (βοτκα)
- GIN (τζιν)
- RUM (ρουμι)
- TEKILA
- ΟΥΙΣΚΙ Αγγλικό (Σκωτίας)
- ΟΥΙΣΚΙ Αμερικανικό (burbon)
- ΟΥΙΣΚΙ Καναδικό (rye)
ΛΙΚΕΡ
- GRAND MARINER
- DRAMBUIE
- LIUER D' OR
- KUMMEL
- MARASCHINO
- TRIPLE SEC
- CURACAO
- CREME DE MENTHE
- APRICOT
- CREME DE CACAO
- CHERRY HEERING
- COINTREAU
- BENEDICTINE
ΜΠΥΡΑ
-Συστατικά και τρόπος παρασκευής της
-Αιτίες ανωμαλιών στις περιπτώσεις που
- Η μπύρα δεν αφρίζει
- Η μπύρα αφρίζει πολύ
- Η μπύρα είναι θολή
- Αλλοίωση της γεύσης
51) Συντήρηση κρασιών (Κάβα)
52) Περί κοκτεϊλ:
- Παρασκευή αυτών
- Κατηγορίες αυτών
-Παρασκευή PUNCH (παντς)
Παρατηρήσεις:
Η εξέταση του μαθήματος βαθμολογείται από 0 έως 20.
Στον Υπουργό Εμπορικής Ναυτιλίας, αναθέτουμε τη δημοσίευση και εκτέλεση του παρόντος διατάγματος.

Αθήνα 7 Απριλίου 2000

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ
ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΣΤΕΦΑΝΟΠΟΥΛΟΣ

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΕΜΠΟΡΙΚΗΣ ΝΑΥΤΙΛΙΑΣ
ΣΤΑΥΡΟΣ ΑΡ. ΣΟΥΜΑΚΗΣ

ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ

ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΚΑΠΟΔΙΣΤΡΙΟΥ 34 * ΑΘΗΝΑ 104 32 * TELEX 223211 YPET GR * FAX 52 34 312
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: http: www.et.gr
e-mail: webmaster @ et.gr

ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΟΛΙΤΩΝ

ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ
Σολωμού 51

Πληροφορίες δημοσιευμάτων Α.Ε. - Ε.Π.Ε.	**5225 761 - 5230 841**
Πληροφορίες δημοσιευμάτων λοιπών Φ.Ε.Κ.	**5225 713 - 5249 547**
Πώληση Φ.Ε.Κ.	**5239 762**
Φωτοαντίγραφα παλαιών Φ.Ε.Κ.	**5248 141**
Βιβλιοθήκη παλαιών Φ.Ε.Κ.	**5248 188**
Οδηγίες για δημοσιεύματα Α.Ε. - Ε.Π.Ε.	**5248 785**
Εγγραφή Συνδρομητών Φ.Ε.Κ. και αποστολή Φ.Ε.Κ.	**5248 320**

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ
ΠΩΛΗΣΗΣ Φ.Ε.Κ.

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ - Βασ. Όλγας 227 - Τ.Κ. 54100	**(031) 423 956**
ΠΕΙΡΑΙΑΣ - Νικήτα 6-8 Τ.Κ. 185 31	**4135 228**
ΠΑΤΡΑ - Κορίνθου 327 - Τ.Κ. 262 23	**(061) 6381 100**
ΙΩΑΝΝΙΝΑ - Διοικητήριο Τ.Κ. 450 44	**(0651) 87215**
ΚΟΜΟΤΗΝΗ - Δημοκρατίας 1 Τ.Κ. 691 00	**(0531) 22 858**
ΛΑΡΙΣΑ - Διοικητήριο Τ.Κ. 411 10	**(041) 597449**
ΚΕΡΚΥΡΑ - Σαμαρά 13 Τ.Κ. 491 00	**(0661) 89 127 / 89 120**
ΗΡΑΚΛΕΙΟ - Πλ. Ελευθερίας 1, Τ.Κ. 711 10	**(081) 396 223**
ΛΕΣΒΟΣ - Πλ. Κωνσταντινουπόλεως Τ.Κ. 811 00 Μυτιλήνη	**(0251) 46 888 / 47 533**

ΤΙΜΗ ΠΩΛΗΣΗΣ ΦΥΛΛΩΝ ΕΦΗΜΕΡΙΔΟΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

- Για τα ΦΕΚ από 1 μέχρι 8 σελίδες 200 δρχ.
- Για τα ΦΕΚ από 8 σελίδες και πάνω η τιμή πώλησης κάθε φύλλου (8σέλιδου ή μέρους αυτού) προσαυξάνεται κατά 100 δρχ. ανά 8σέλιδο ή μέρος αυτού.
- Για τα ΦΕΚ του Τεύχους Προκηρύξεων Α.Σ.Ε.Π. ανεξαρτήτως αριθμού σελίδων δρχ. 100. (Σε περίπτωση Πανελλήνιου Διαγωνισμού η τιμή θα προσαυξάνεται κατά δρχ. 100 ανά 8σέλιδο ή μέρος αυτού).

ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ Φ.Ε.Κ.

Τεύχος	Κ.Α.Ε. Προϋπολογισμού 2531	Κ.Α.Ε. εσόδου υπέρ ΤΑΠΕΤ 3512
Α΄ (Νόμοι, Π.Δ., Συμβάσεις κ.λπ.)	60.000 δρχ.	3.000 δρχ.
Β΄ (Υπουργικές αποφάσεις κ.λπ.)	70.000 »	3.500 »
Γ΄ (Διορισμοί, απολύσεις κ.λπ. Δημ. Υπαλλήλων)	15.000 »	750 »
Δ΄ (Απαλλοτριώσεις, πολεοδομία κ.λπ.)	70.000 »	3.500 »
Αναπτυξιακών Πράξεων (Τ.Α.Π.Σ.)	30.000 »	1.500 »
Ν.Π.Δ.Δ. (Διορισμοί κ.λπ. προσωπικού Ν.Π.Δ.Δ.)	15.000 »	750 »
Παράρτημα (Προκηρύξεις θέσεων ΔΕΠ κ.τλ.)	5.000 »	250 »
Δελτίο Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας (Δ.Ε.Β.Ι.)	10.000 »	500 »
Ανωτάτου Ειδικού Δικαστηρίου (Α.Ε.Δ.)	3.000 »	150 »
Προκηρύξεων Α.Σ.Ε.Π.	10.000 »	500 »
Ανωνύμων Εταιρειών & Ε.Π.Ε.	300.000 »	15.000 »
Διακηρύξεων Δημοσίων Συμβάσεων (Δ.Δ.Σ.)	50.000 »	2.500 »
ΓΙΑ ΟΛΑ ΤΑ ΤΕΥΧΗ ΕΚΤΟΣ Α.Ε. & Ε.Π.Ε.	300.000 »	15.000 »

* Οι συνδρομές του εσωτερικού προπληρώνονται στα Δημόσια Ταμεία που δίνουν αποδεικτικό είσπραξης (διπλότυπο) το οποίο με τη φροντίδα του ενδιαφερομένου πρέπει να στέλνεται στην Υπηρεσία του Εθνικού Τυπογραφείου.
* Οι συνδρομές του εξωτερικού επιβαρύνονται με το διπλάσιο των ανωτέρω τιμών.
* Η πληρωμή του υπέρ ΤΑΠΕΤ ποσοστού που αντιστοιχεί σε συνδρομές, εισπράττεται από τα Δημόσια Ταμεία.
* Οι συνδρομητές του εξωτερικού μπορούν να στέλνουν το ποσό του ΤΑΠΕΤ μαζί με το ποσό της συνδρομής.
* Οι Νομαρχιακές Αυτοδιοικήσεις, οι Δήμοι, οι Κοινότητες ως και οι επιχειρήσεις αυτών πληρώνουν το μισό χρηματικό ποσό της συνδρομής και ολόκληρο το ποσό υπέρ του ΤΑΠΕΤ.
* Η συνδρομή ισχύει για ένα χρόνο, που αρχίζει την 1η Ιανουαρίου και λήγει την 31η Δεκεμβρίου του ίδιου χρόνου. Δεν εγγράφονται συνδρομητές για μικρότερο χρονικό διάστημα.
* Η εγγραφή ή ανανέωση της συνδρομής πραγματοποιείται το αργότερο μέχρι τον Μάρτιο κάθε έτους.
* Αντίγραφα διπλοτύπων, ταχυδρομικές επιταγές και χρηματικά γραμμάτια δεν γίνονται δεκτά.

Οι υπηρεσίες εξυπηρέτησης των πολιτών λειτουργούν καθημερινά από 08.00΄ έως 13.00΄

ΑΠΟ ΤΟ ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ